

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. September 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Pia Sorge

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbei-Zitronen-Butter und Knoblauch-Panko-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

100 g frischer Spinat
1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Zitrone, Saft & Abrieb

250 g Ricotta mit mikrobiellem Lab

50 g Montello

2 Eier

1 TL Olivenöl

250 g Semola

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Teig aus Eiern, Semola, Olivenöl und einer Prise Salz in der Küchenmaschine ansetzen, kneten lassen und anschließend in Frischhaltefolie bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein hacken. Spinat waschen, gut trocknen, grob hacken und in einer Pfanne anschwitzen.

Ricotta, Montello, Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft in einer Schüssel vermengen. Die Spinatmischung hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelwasser aufsetzen.

Mit einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen, auf eine Seite die Füllung aus einem Spritzbeutel in kleinen Häufchen draufgeben, umklappen und mit Raviolistempel ausstechen. Anschließend in kochendes Wasser geben und 2-3 Minuten köcheln.

Für die Salbei-Zitronen-Butter:

1 Zitrone, Saft

100 g Butter

50 ml Sahne

5 Zweige Salbei

Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblätter hinzugeben. Mit einem Schuss Sahne und einem Spritzer Zitronensaft aufgießen.

Die fertigen Ravioli dazugeben und kurz reduzieren lassen.

Für den Crunch:

2 Knoblauchzehen

100 g Pinienkerne

100 g Panko

Olivenöl, zum Anbraten

5 Zweige Salbei

Salz, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen, mit Salbei und Pinienkernen fein hacken.

Alles mit dem Panko in einer Pfanne anrösten, bis es gleichmäßig braun wird. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Gericht mit Zitronenabrieb bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.